

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 14. September 2020 ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Reinhard Billig

Zwiebelrostbraten mit Kartoffelpüree und Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Zwiebelrostbraten:

2 Roastbeef, à ca. 250 g
3 rote Zwiebeln
6 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 EL Apfelessig
2 EL milder Balsamico
1 Prise Paprikapulver
100 ml Rinderfond
1 EL Mehl
Butterschmalz, zum Braten
Pflanzenöl, zum Frittieren
1 EL brauner Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Roastbeef vor der Verarbeitung auf Zimmertemperatur bringen.

Roastbeef mit wenig Öl einreiben, salzen und pfeffern.

Zwiebeln abziehen und in halbe Ringe schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Roastbeef darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten scharf anbraten. Zwiebelringe dazugeben.

Knoblauchzehe andrücken und dazugeben und nach dem Anbraten wieder entfernen. Sobald das Roastbeef auf beiden Seiten schön gebräunt ist, herausnehmen und im Ofen warm stellen.

Die Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. Schalottenringe mit etwas Mehl und Paprikapulver vermengen, überschüssiges Mehl in einem Sieb abklopfen.

Pflanzenöl in einer Fritteuse erhitzen und die Schalotten darin frittieren bis sie goldbraun sind, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zwiebeln an den Pfannenrand schieben, den Zucker hineingeben und karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen.

Wenn der Essig eingekocht ist, etwas Wasser und Fond dazugeben. Mit etwas Balsamico erneut abschmecken und zur gewünschten Konsistenz reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:

600 g mehlig kochende Kartoffeln
300 g Butter
200 ml Milch
½ TL Senf
Muskat, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, kleinschneiden und weichkochen.

Die Butter auf Zimmertemperatur bringen oder leicht schmelzen.

Die gegarten Kartoffeln mit einer Kartoffelpresse zu einem Püree verarbeiten. Butter hinzufügen und je nach Konsistenz etwas warme Milch einrühren. Senf unterrühren. Mit Salz, weißem Pfeffer und Muskat abschmecken. Durch ein Sieb streichen.

- Für den Feldsalat:** Feldsalat waschen und putzen.
80 g Feldsalat Balsamico mit 1 EL Wasser, Senf, Salz, Pfeffer und Honig verrühren.
1 ½ TL flüssiger Honig Rapsöl nach und nach unterrühren.
1 TL mittelscharfer Senf Das Dressing unter den Feldsalat heben.
2 EL Balsamico
5 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Schnittlauch in feine Röllchen schneide und kurz vorm Servieren über
½ Bund Schnittlauch das Gericht geben.
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.